

# Hartmut Dohm Catering

<b>Fon: 0461 4940139</b>		<b>Fax: 0461 4940140</b>		<a href="mailto:hartmut.dohm@fsg-ship.de">hartmut.dohm@fsg-ship.de</a>		<a href="http://www.hdc-partyservice.de">www.hdc-partyservice.de</a>			
Montag 09.10.17		Dienstag 10.10.17		Mittwoch 11.10.17		Donnerstag 12.10.17		Freitag 13.10.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Putenschnitzel	(P)(G) A:13/18	Fischfilet		Rinderbraten	R	Königsberger	(S/R)A:13/18		
Balkangemüse		in Eihülle	(F)13/18	Bohnen		Klopse			
Spaltenkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Kapernsauce	A:13/19/29/30		
Geflügelsauce	A:13/19/29/30	Gemüwestreifen		Bratensauce	A:13/19/29/30	Reis			
		Petersiliensauce	A:13/19/29/30			Kürbis	Z:10		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Gebackene		Cous-Cous		Kartoffel-		Gabelspaghetti			
Fetaschnitte	A: 13/18/19	Pfanne		Gemüsepfanne		Tomaten-			
Reis		mit Gemüse		Kräutersauce	A:13/19/29/30	Ragout	A:13/19/29/30		
Tomatensauce	A:13/19/29/30	und Dipp	A:19						
Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller	
Gurke, Tomate		Gurke, Tomate		Gurke, Tomate		Gurke, Tomate			
Mais, Eisberg		Mais, Eisberg		Mais, Eisberg		Mais, Eisberg			
Paprika		Paprika		Paprika		Paprika			
Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19		
Baguette		Bagette		Bagette		Bagette			

**P= Paniert | S= Schwein |**  
**R= Rindfleisch | G= Geflügel |**  
**V= Vegetarisch | VG= Vegan |**  
**F= Fisch | MF= Meeresfrüchte**  
**L= Lamm | LC= Lowcarb | B= Bio**  
**| KM } Kuhmilch**

Kennzeichnungspflichtig Zusatzstoffe/Zutaten (Z)   Allergene (A)					
1: Farbstoffe	7. Phosphat	13. Glutentaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	31. Fisch
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutentaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	32. Krebstiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutentaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	33. Weichtiere
4: Geschmacksverstärker	10. Süßungsmittel	16. Glutentaltig Hafer	22. Walnuss	28. Soja	
5. Geschwefelt	11. Gewachst	17. Glutentaltig Dinkel	23. Cashewnuss	29. Sellerie	
6. Geschwärzt	12. Taurin	18. Eier	24. Erdnüsse	30. Senf	

Bei der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen gehen wir sehr Gewissenhaft vor. Da wir jedoch in einer Küche arbeiten, in der viele verschiedene Zutaten sind, können im Einzelfall auch Spuren von anderen Stoffen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden .